

JADŁOSPIS D: 21-25.09.2026

Dzień	Zupa	II danie	Surówka/ napój
Poniedziałek	Krem z białych warzyw z groszkiem ptysowym na naturalnym wywarze warzywnym: seler (SELER), pietruszka, , ziemniak, kalafior, przyprawy) Alergeny: 9	Shoarma z kurczaka Ziemniaki opiekane udko z kurczaka, czosnek, olej rzepakowy, przyprawy (papryka słodka, curry, kurkuma, oregano, pieprz, sól), ziemniaki. Vege: Potrawka warzywna: marchew, cukinia, papryka, brokuły, kalafior, pomidory, cebula, fasolka szparagowa, olej rzepakowy, czosnek, przyprawy (sól, pieprz, papryka słodka, oregano)	Surówka z pomidora, ogórka świeżego i sałaty. Kompot wieloowocowy bez dodatku cukru
Wtorek	Zupa pieczarkowa przygotowana na naturalnym wywarze warzywnym pieczarki, ziemniak, pietruszka, seler (SELER), śmietana (MLEKO), przyprawy Alergeny: 7,9	Schabowy ziemniakami, buraczki; schab wieprzowy, ziemniaki, buraki, jajko (JAJO), bułka tarta (GLUTEN), mąka pszenna (GLUTEN), mleko, olej rzepakowy, przyprawy (sól, pieprz) VEGE: pieczone tofu z ziemniakami. Alergeny: 1,3	Owoc Kompot wieloowocowy bez dodatku cukru
Środa	Żurek na naturalnym zakwasie: zakwas (GLUTEN), boczek, biała surowa, cebula, marchew, pietruszka, seler (SELER), ziemniak, przyprawy) Vege: jarzynowa Alergeny: 1,9	Ryż z fasolą i warzywami (VEGE): ryż, fasola czerwona, marchew, papryka, cukinia, kukurydza, cebula, pomidory, olej rzepakowy, czosnek, przyprawy (sól, pieprz, papryka słodka, oregano). Alergeny:	Owoc. Kompot wieloowocowy bez dodatku cukru.
Czwartek	Zupa pomidorowo-paprykowa na wywarze mięsnym: mięso drobiowe, pomidory, papryka czerwona, marchew, pietruszka, seler (SELER), por, cebula, ziemniaki, śmietana 18% (MLEKO), olej rzepakowy, koperek, przyprawy (sól, pieprz, papryka słodka, liść laurowy, ziele angielskie). Alergeny: 7,9	Makaron z truskawkami na jogurcie naturalnym: makaron z pszenicy durum (GLUTEN), truskawki, jogurt (MLEKO) naturalny, cukier, cynamon. Alergeny: 1,7	Marchewka/seler (SELER) /rzodkiew: warzywa pokrojone w słupki. Kompot wieloowocowy bez dodatku cukru Alergeny: 9
Piątek	Orientalna z boczniakiem: boczniak papryka, cebula biała, cukinia, mleko kokosowe, przyprawy) Vege: b/z mięsa	Pieczony łosoś, ryż: filet z łosia (RYBA), sok z cytryny, przyprawy (sól, pieprz), ryż VEGE: papryka faszerowana kaszą i warzywami: papryka czerwona, kasza bulgur (GLUTEN), cukinia, marchew, pomidory, cebula, kukurydza, ser mozzarella (MLEKO), olej rzepakowy, czosnek, przyprawy (sól, pieprz, oregano, bazylia). Alergeny: 1,4,7	Surówka z kapusty kiszzonej: kapusta kiszona, marchew, jabłko, cebula Kompot wieloowocowy bez dodatku cukru

Informujemy, że potrawy przez nas przygotowywane jak i produkty gotowe, z których korzystamy zawierają lub mogą zawierać poniższe alergenry:

- 1). Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz) oraz produkty pochodne.
- 2). Skorupiaki i produkty pochodne.
- 3). Jaja i produkty pochodne.
- 4). Ryby i produkty pochodne.
- 5). Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne.
- 6). Soja i produkty pochodne.
- 7). Mleko i produkty pochodne.
- 8). Orzechy.
- 9). Seler i produkty pochodne.
- 10). Gorczyca i produkty pochodne.
- 11). Nasiona sezamu i produkty pochodne.
- 12). Dwutlenek siarki oraz siarczyny.
- 13). Łubin i produkty pochodne.
- 14). Mięczaki i produkty pochodne

Przyprawy:

Używamy przypraw (tylko z pochodzących z naturalnych składników bez glutaminianu sodu i innych konserwantów).